Zupfkuchen-Muffins

Schnell, einfach und richtig gut! Russischer Zupfkuchen als praktische to-go-Version als Muffins. Perfekt auch für Unterwegs, Buffets oder Picknicks.

12 Stück

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Schokoladenteig

- 150 g Mehl
- 30 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 85 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

100 g kalte Butter, gewürfelt
1 Ei

Für die Quarkfüllung

250 g Magerquark
70 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Zitronenabrieb (optional)
40 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Mulden eines 12er Muffin-Backblechs mit Cups belegen.
3. Für den Schokoteig alle trocknen Zutaten in einer Schüssel gründlich mischen. Die Butterwürfel und das Ei dazugeben und alles zu einem krümeligen Teig verkneten. 2/3 des Teigs in die Cups füllen und andrücken.
4. Für die Quarkfüllung alle Zutaten kurz aber gründlich glattrühren und gleichmäßig auf die Muffincups verteilen.
5. Aus dem restlichen Schokoladenteig kleine Stücke abzupfen und auf den Muffins verteilen.
6. Die Temperatur des Backofens auf 180 °C reduzieren und die Muffins in der Ofenmitte 20-25 backen. In der Mitte darf die Masse noch leicht wackeln, die Oberfläche sollte aber eine goldgelbe Backfarbe haben.
7. Nach der Backzeit die Zupfkuchen-Muffins in der Form abkühlen lassen und erst dann aus der Form nehmen.